	MOD SPECIFICA PRODOTTO				MOD SPEC
	REVISIONE	N° 00	DATA	17/07/2019	Pagina 1 di 1

CODICE ARTICOLO	**511 – 511. – 511 S – 511 4**	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**Vongola verace**	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	***Ruditapes philippinarum* (CLJ)**	
METODO DI PRODUZIONE ZONA DI CATTURA	Pescate Mar mediterraneo Occidentale – Mar Sardegna, FAO 37.1.3 pescato a mano	
DISPONIBILITA' SUL MERCATO	Tutto l'anno	
CARATTERISTICHE SENSORIALI	prodotto vitale con abbondante liquido intervalvare; odore delicato gradevole e salmastro; colore lucido, uniforme assenza di fango o sabbia	
DIMENSIONI	≥25 mm	
% GUSCI ROTTI	numero di gusci rotti pari o inferiori a 6 pz su 1 kg di prodotto confezionato	
PIENEZZA	polpa che riempie la cavità palleale almeno del 30%	
INCROSTAZIONI ESTERNE	-	
ALLERGENI	**MOLLUSCHI**	
IMBALLAGGIO	(**Art. 511**) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina verde contenente 5 conf x 1 kg o 1 conf da 5 kg. (**Art. 511.**) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina verde contenente 3 conf x 1 kg (**Art. 511 S**) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina nere contenente 5 conf x 1 kg; (**Art. 511 4**) imballo primario: Retina nera in polietilene (LDPE4) da 1 kg con etichetta; Imballo secondario: Retina verde contenente 4 conf x 1 kg	
ETICHETTA		
T° DI TRASPORTO	che non pregiudichi la vitalità del mollusco (+4°C e +6°C ±2°C)	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI, CHIMICI E BIOTOSSICOLOGICI		
Salmonella	Assente in 25 g.	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g.	
Vibrio parahaemoliticus	Assente in 25 g.	
Vibrio cholerae	Assente in 25 g.	
Virus Epatite A	Assente	
Noravirus	Assente	
E. Coli	**SU 1 U.C.:** ≤ 230 MPN/100 g **SU 5 U.C.:** 4 U.C: ≤ 230 MPN/100 g / 1 U.C: ≤ 700 MPN/100 g	
Biotossine Algali – **PSP**	≤ 800 µg di equivalente saxitossina/Kg di parti commestibili.	
Biotossine Algali – **LIPOFILE**	**ACIDO OKADAICO, DINOPHYTOSSINE E PECTENOTOSSINE** ≤ 160 µg di acido okadaico/Kg di parti commestibili; **YESSOTOSSINE**≤ 3,75 mg di equivalente yessotossina/Kg di parti commestibili; **AZASPIRACIDI**≤ 160 µg di equivalente azaspiracido/kg di parti commestibili;	
Biotossine Algali – **ASP**	≤ 20 milligrammi di ac domoico/Kg di parti commestibili	
Metalli pesanti – **Mercurio**	≤ 0,5 ppm	
Metalli pesanti – **Piombo**	≤ 1,5 ppm	
Metalli pesanti – **Cadmio**	≤ 1 ppm	
Diossine e PCB diossina simile	≤ 6,50 pg/g peso fresco	
Approvata DIR COMM il:	**22.03.2022**	